Manual de Instrucciones

Amica

HORNO-MICROONDAS ACMT 38 BI

IO-MWS-0007
(02.2015)

Estimado cliente,

Gracias por elegir este producto **AMICA**.

Le rogamos que lea atentamente las instrucciones contenidas en este libro, que le ayudarán a obtener los mejores resultados al utilizar su horno-microondas

Tenga siempre a mano las instrucciones de uso y si entrega el aparato a terceros, entrégueles también este manual de instrucciones .

CONSERVE LA ESTA DOCUMENTACIÓN PARA FUTURAS CONSULTAS.

ES

Índice

Información sobre seguridad....3
Instrucciones de seguridad....6
Las ventajas de las microondas....7
Descripción del horno....8
Descripción de las Funciones....9
Regulaciones base....10
Ajuste del reloj....10
Ocultar/Mostrar el Reloj....10
Bloqueo de Seguridad....10
Parar plato giratorio....11
Funciones Básicas....12
Microondas....12
Microondas – Inicio Rápido....12
Grill....13
Aire caliente....14
Microondas + Aire caliente....14
Grill con Aire caliente....15
Funciones especiales....18
Función Especial F1: Calentar alimentos....18
Función Especial F2: Cocinar....19
Función Especial F3: Descongelar y Gratinar....20
Durante el funcionamiento....21
Interrupción de la cocción....21
Modificación de los parámetros....21
Cancelar la cocción....21
Fin de la cocción....21
Descongelación....22
Cocinar con microondas....24
Cocinar con grill....26
Asar y cocer....28
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?....31
Función microondas....31
Funciones Grill o Aire caliente....31
Funciones combinadas....31
Recipientes y películas de aluminio....31
Tapas....31
Tabla – Vajilla....32
Limpieza y Mantenimiento del horno....33
¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?....35
Sustitución de la Bombilla....35
Características técnicas....36
Especificaciones....36
Indicaciones sobre protección medioambiental....36
Instrucciones de instalación....37
Antes de la instalación....37
Tras la instalación....37
Dimensiones de Instalación....75

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños..
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Hay piezas de fácil acceso que pueden estar calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

SEGURIDAD GENERAL

Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas
El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios..

- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.

Información sobre seguridad

- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas.
- Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:

  - La puerta no cierra correctamente;
  - Las bisagras de la puerta están dañadas;
  - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
  - El cristal de la ventana está dañado;
  - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica de la marca.

- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos cocidos o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar..

INSTALACIÓN

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, fusibles (los fusibles roscados se tienen que retirar del porta fusibles), interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.
- La protección contra descargas eléctricas tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- **¡Atención!** El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.

LIMPIEZA

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.

Información sobre seguridad

- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”..

REPARACIÓN

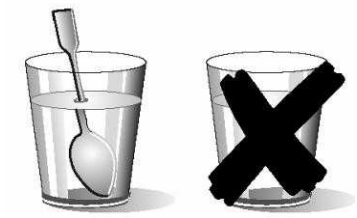
- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona especializada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Instrucciones de seguridad

- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. **¡RIESGO DE INCENDIO!**

¡Cuidado!

- **Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.**
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**



¡Cuidado al calentar líquidos!

- Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente. **¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!**
- Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas:

- No ponga el horno en marcha sin el acoplamiento, el anillo rotativo y el respectivo plato.
- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. **¡RIESGO DE DAÑOS!**
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los restos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- El plato rotativo y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

Las ventajas de las microondas

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

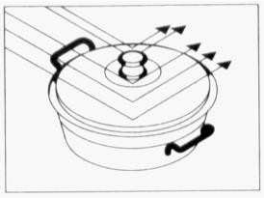
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

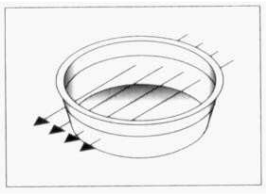
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

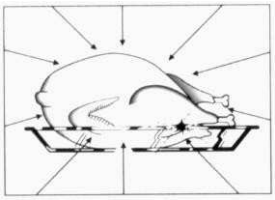
Las microondas son reflejadas por el metal...



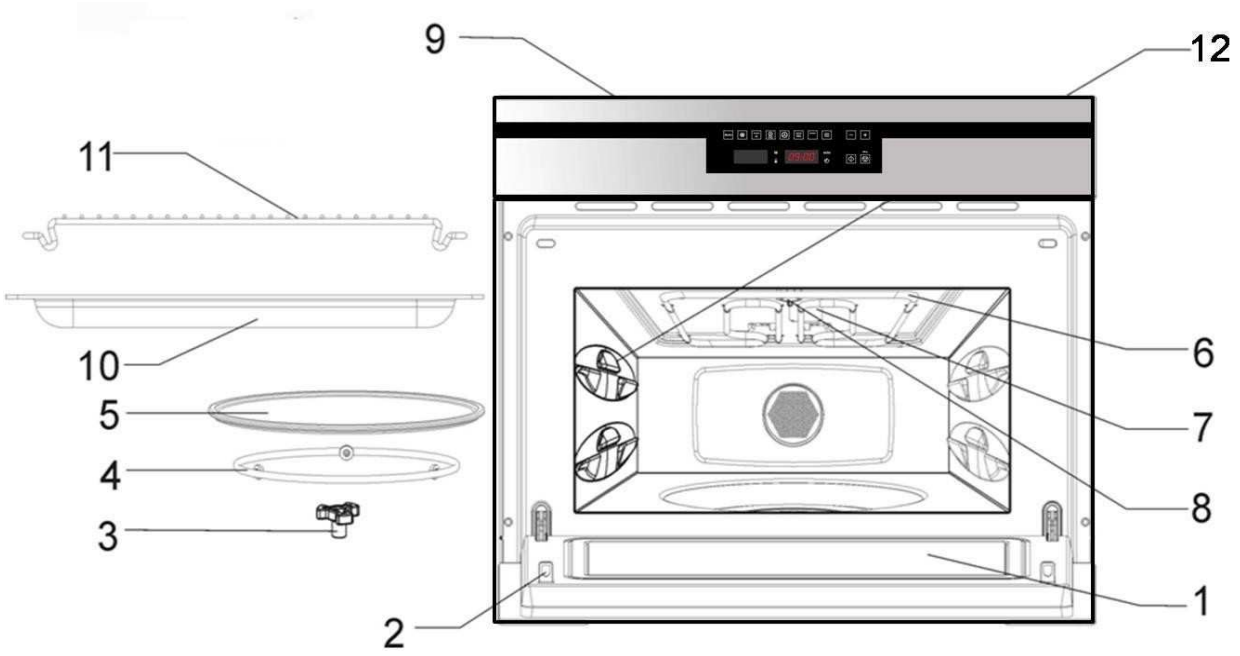
... atraviesan el cristal y la porcelana...



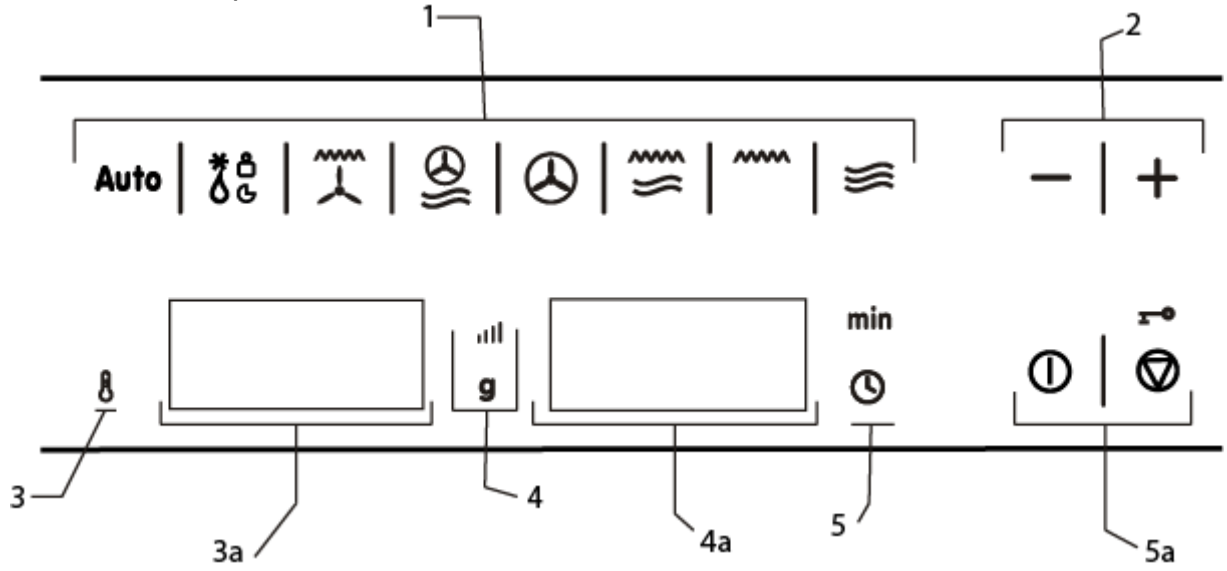
... y son absorbidos por los alimentos.



Descripción del horno



1. – Cristal de la puerta
2. – Lengüeta
3. – Acoplamiento del motor
4. – Anillo rotativo
5. – Plato giratorio
6. – Grill
7. – Tapa de mica
8. – Bombilla
9. – Panel de mandos
10. – Bandeja de vidrio
11. – Parrilla rectangular
12. – Soportes laterales



1. – Indicadores/ Teclas de selección de funciones
2. – Teclas “+/-“
3. – Indicador de Temperatura
3a.- Indicador / Selección de Potencia/ Temperatura/ Peso
4. – Indicador de Potencia / Peso
4a. – Indicador / Selección / Pantalla del tiempo Duracción / tipo de alimento
5. – Indicador de tiempo / duracción
5a. – Tecla **Start** / **Stop** (Bloqueo de seguridad)

Descripción del horno

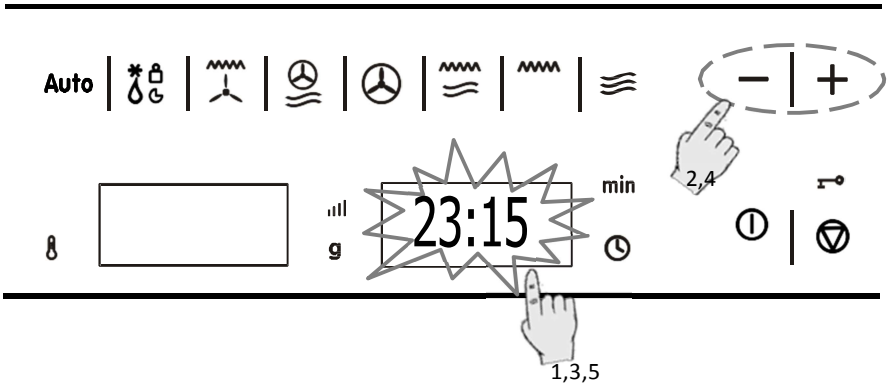
Descripción de las Funciones

Símbolo	Función	Potencia Salida Microondas	Alimentos
	Microondas	200 W	Descongelar lentamente alimentos delicados; para descongelar y seguir cociendo a baja potencia.
		400 W	Cocer carne, pescado y arroz. Descongelar rápidamente cantidades pequeñas y alimentos para bebés, como por ejemplo biberones.
		600 W	Calentar y cocer alimentos.
		800 W	Cocer verduras y patatas. Cocer gratinados y platos preparados. Descongelar y cocer pequeñas cantidades.
		1000 W	Calentar líquidos.
	Microondas + Grill	200 W	Gratinar tostadas.
		400 W	Gratinar aves y carne.
		600 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados.
	Grill	---	Gratinar alimentos.
	Grill + Aire Caliente		Gratinar carne y pescado, trozos finos.
			Gratinar aves.
			Patatas – descongelar y dorar los productos ultracongelados.
	Aire caliente	---	Asar y cocer.
	Microondas + Aire caliente	200-600 W	Asar rápidamente carne, pescado y aves. Cocer pasteles húmedos y secos.

Regulaciones base

Ajuste del reloj

Después de conectar el horno a la corriente o tras un fallo de energía, el reloj queda parpadeando, indicando que el valor de la hora no es correcto. Para ajustar el reloj proceda de la siguiente forma:



1. Presione la tecla **Tiempo** (reloj). El indicador de horas queda parpadeando. (Este procedimiento no es necesario en la primera vez que se hace la conexión del horno o se hay un fallo de energía).
2. Presione las teclas “-” y “+” para configurar el valor de las horas.
3. Presione la tecla **Tiempo** (reloj). para confirmar la hora. La pantalla de minutos parpadea.
4. Presione las teclas “**-**” y “**+**”para configurar el valor de los minutos .
5. Para terminar, presione de nuevo la tecla del tiempo (reloj).

Ocultar/Mostrar el Reloj

Si el reloj le incomoda, puede ocultarlo:

Presione la tecla Tiempo (reloj) durante 3 segundos. Los puntos que separan las horas de los minutos permanecerán parpadeando.

Si desea volver a mostrar el reloj, presione de nuevo la tecla Tiempo (reloj) durante 3 segundos.

Bloqueo de Seguridad

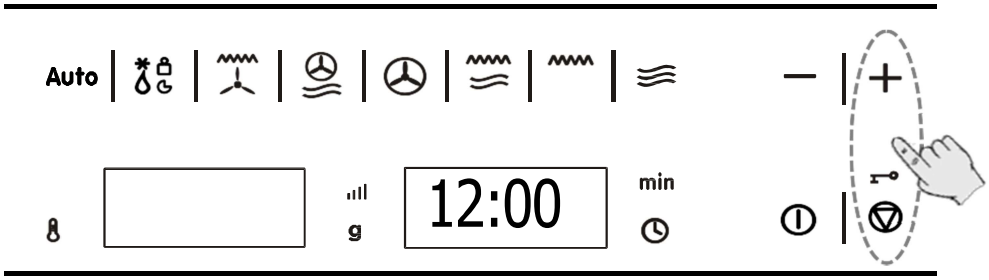
El funcionamiento del horno puede ser bloqueado (por ejemplo, para impedir su utilización por los niños).

1. Presione la tecla Stop (Bloqueo de seguridad) durante 3 segundos. A continuación, se emite una señal acústica y la pantalla muestra la palabra “SAFE“. El horno queda bloqueado, no pudiendo realizarse ninguna operación.
2. Para desbloquear el horno, presione de nuevo la tecla Stop (Bloqueo de seguridad) durante 3 segundos.

Regulaciones base

Parar plato giratorio

Si la rotación del plato molesta, puede pararlo procediendo de la siguiente fuerma:

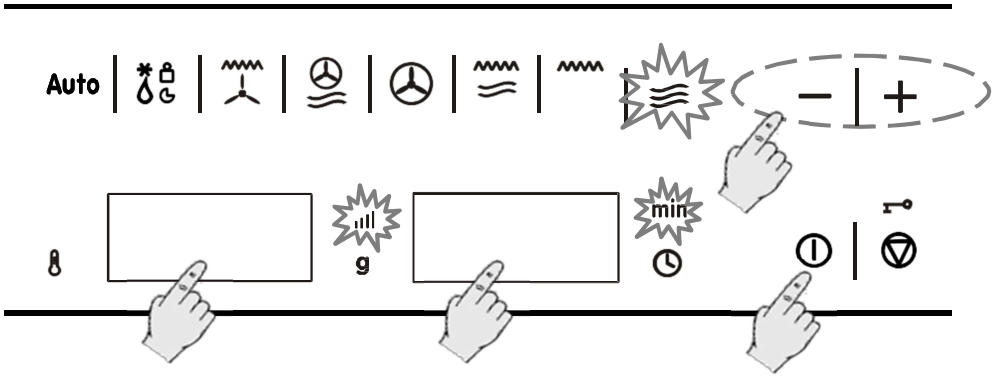


1. Prima al mismo tiempo las teclas „**+**“ y „**Stop**“. El plato termina de girar
2. Para volver a poner en marcha el plato, apretar nuevamente al mismo tiempo las teclas „**+**“ y „**Stop**“.

Funciones Básicas

Microondas

Utilizar esta función **para cocer y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne**.

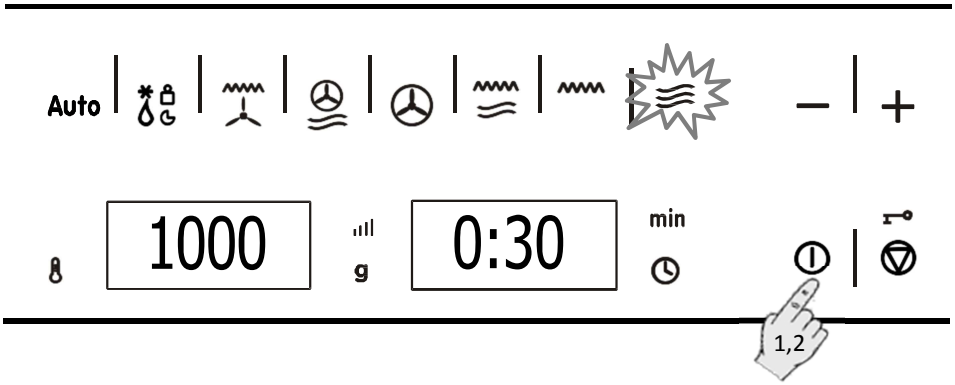


1. Presione la tecla de función **Microondas**. El indicador de la función parpadea.
2. Presione la tecla de selección de **Potencia** para cambiar la potencia del microondas. El indicador correspondiente parpadea. (Si no se presiona esta tecla, el horno funcionará a 800 W.)
3. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar la **Potencia** deseada.
4. Presione la tecla de selección de la **Duración** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El indicador correspondiente parpadea.
5. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado. (ej: 1 minuto).
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

NOTA: Cuando se selecciona la potencia de 1000 W, el tiempo de funcionamiento está limitado a un máximo de 15 minutos.

Microondas – Inicio Rápido

Utilizar esta función **para calentar rápidamente alimentos con elevado contenido de agua, tales como agua, café, té o sopa no densa**.

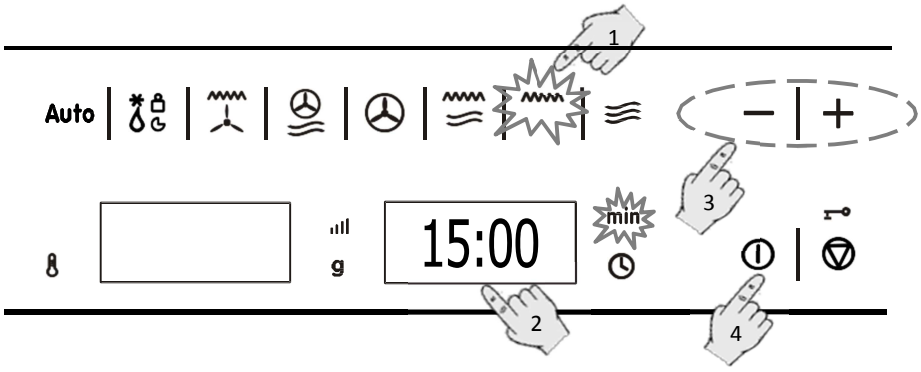


1. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar en la función Microondas a potencia máxima durante 30 segundos.
2. En el caso de que pretenda aumentar el tiempo de funcionamiento, presione de nuevo la tecla **Start**. Cada vez que se presiona esta tecla, el tiempo de funcionamiento aumenta en 30 segundos.

Funciones Básicas

Grill

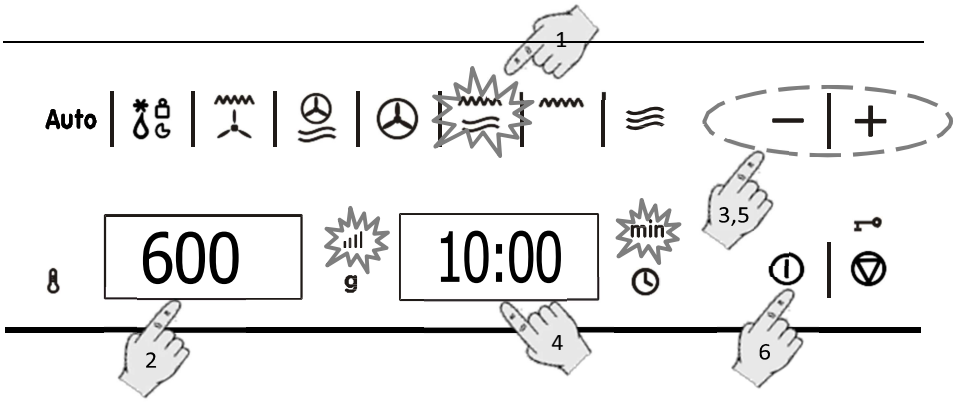
Utilizar esta función para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.



1. Presione la tecla de función **Grill**. El indicador de la función parpadea.
2. Presione la tecla de selección de la **Duración** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El indicador correspondiente parpadea.
3. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado. (ej: 15 minutos).
4. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Microondas + Grill

Utilizar esta función para cocinar lasaña, aves, patatas asadas y gratinados.

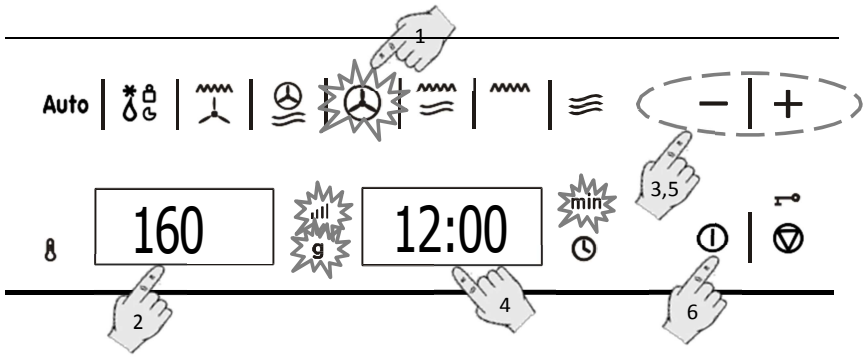


1. Presione la tecla de función **Microondas + Grill**. El indicador de la función parpadea..
2. Presione la tecla de selección de **Potencia** para cambiar la potencia del microondas. El indicador correspondiente parpadea. (Si no se presiona esta tecla, el horno funcionará a 600 W.)
3. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar la **Potencia** deseada..
4. Presione la tecla de selección de la **Duración** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El indicador correspondiente parpadea.
5. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado. (ej: 10 minutos).
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.
7. En las funciones combinadas, la potencia del microondas se limita a 600 W.

Funciones Básicas

Aire caliente

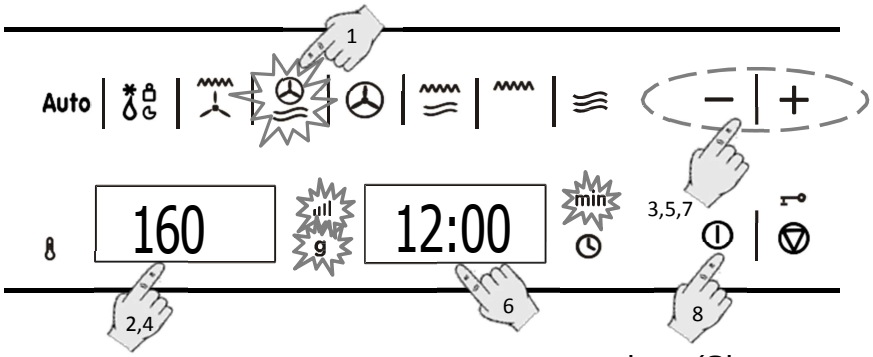
Utilizar esta función para cocinar y asar.



1. Presione la tecla de función **Aire caliente**. El indicador de la función parpadea.
2. Presione la tecla de selección de la **Temperatura** para cambiar la temperatura del horno. El indicador correspondiente parpadea. (Si no se presiona esta tecla, el horno funcionará a 160ºC.)
3. Presione las teclas de "**-**" y "**+**" para seleccionar la **Temperatura** deseada.
4. Presione la tecla de selección de la **Duración** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El indicador correspondiente parpadea.
5. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado. (ej: 12 minutos).
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Microondas + Aire caliente

Utilizar esta función para cocer y asar.

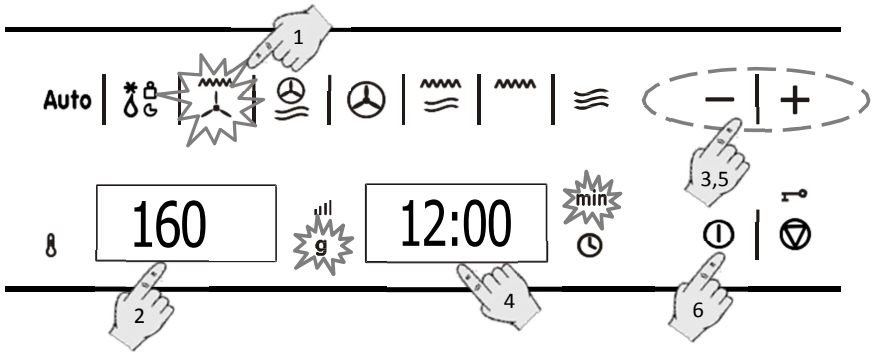


1. Presione la tecla de función **Microondas + Aire caliente**. El indicador de la función parpadea.
2. Presione la tecla de selección de **Potencia** para cambiar la potencia del microondas. El indicador correspondiente parpadea. (Si no se presiona esta tecla, el horno funcionará a 600 W.)
3. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar la **Potencia** deseada.
4. Presione la tecla de selección de **Temperatura** para cambiar la temperatura del horno. El indicador correspondiente parpadea. (Si no se presiona esta tecla, el horno funcionará a 160ºC.)
5. Presione las teclas de "**-**" y "**+**" para seleccionar la **Temperatura** deseada.
6. Presione la tecla **Duración** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El indicador correspondiente parpadea.
7. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado. (ej: 12 minutos).
8. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.
9. En las funciones combinadas, la potencia del microondas se limita a 600 W.

Funciones Básicas

Grill con Aire caliente

Utilizar esta función para dorar carne, pescado, aves o patatas fritas.

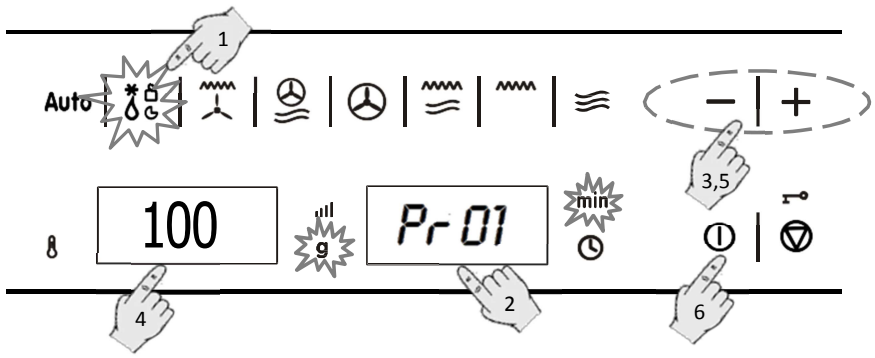


1. Presione la tecla de función **Grill + Aire Caliente**. El indicador de la función parpadea.
2. Presione la tecla de selección de la **Temperatura** para cambiar la temperatura del horno. El indicador correspondiente parpadea. (Si no se presiona esta tecla, el horno funcionará a 160ºC.)
3. Presione las teclas de "**-**" y "**+**" para seleccionar la **Temperatura** deseada.
4. Presione la tecla de selección de la **Duración** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El indicador correspondiente parpadea.
5. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado. (ej: 12 minutos).
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Funciones Básicas

Descongelación por peso (automático)

Utilizar esta función **para descongelar rápidamente carne, aves, pescado, fruta y pan**.



1. Presione **2 veces** la tecla de función **Descongelación por Peso**. El indicador de la función parpadea.
2. Presione la tecla **Tipo de Alimento** (tiempo/duración) para cambiar el tipo de alimento. El indicador correspondiente parpadea.
3. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para cambiar el programa, ej: "Pr 01" (ver tabla abajo).
4. Presione la tecla de selección del **Peso** para cambiar el peso del alimento. El indicador correspondiente parpadea.
5. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar el **Peso** deseado.
6. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la función de descongelación por peso, con indicación de los rangos de peso, tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

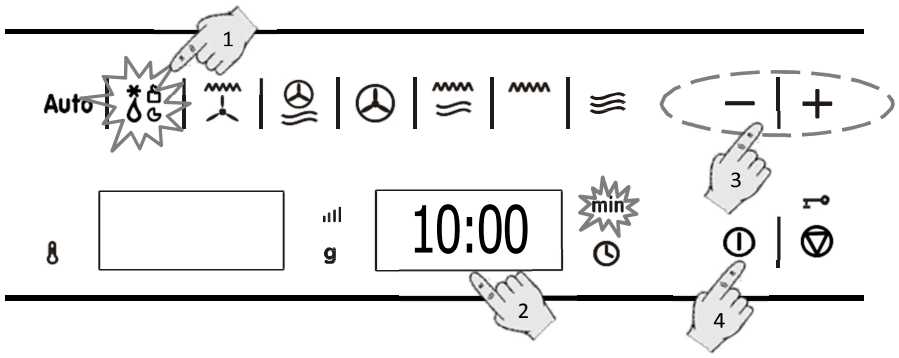
Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pr 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Aves	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Pescado	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pan	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Nota importante: ver "Indicaciones generales para la descongelación".

Funciones Básicas

Descongelación por tiempo (manual)

Utilizar esta función **para descongelar rápidamente cualquier tipo de alimento**.

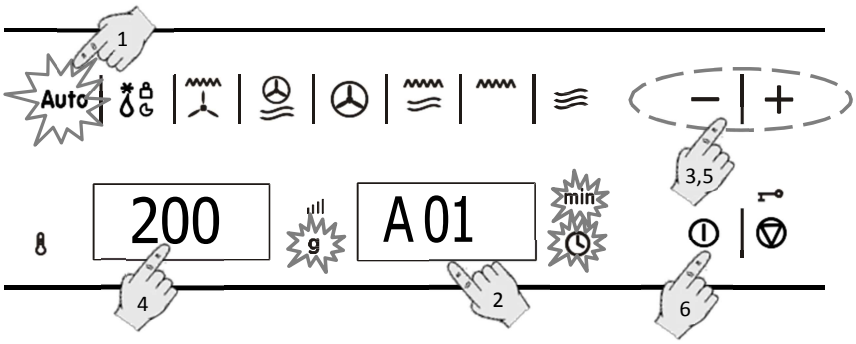


1. Presione la tecla de función **Descongelación por Tiempo**. El indicador de la función parpadea.
2. Presione la tecla de selección de **Duración** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El indicador correspondiente parpadea.
3. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar el **tiempo de funcionamiento** deseado. (ej: 10 minutos).
4. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Funciones especiales

Función Especial F1: Calentar alimentos

Utilizar esta función **para calentar varios tipos de alimentos**.



1. Presione la tecla de Función Especial "**Auto**". El indicador de la función parpadea..
2. Presione la tecla **Tipo de Alimento** (tiempo/duración) para cambiar el tipo de alimento. El indicador correspondiente parpadea.
3. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para cambiar el programa, ej: "A 01""(ver tabla abajo).
4. Presione la tecla de selección del **Peso** para cambiar el peso del alimento. El indicador correspondiente parpadea..
5. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar el peso deseado.
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la Función Especial P1, con indicación de los rangos de peso, tiempos de funcionamiento y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
A 01	Sopa	200 – 1500	3 – 15	Volver 1 – 2x, tapar
A 02	Platos precocinados: alimentos compactos	200 – 1500	3 – 20	Volver 1 – 2x, tapar
A 03	Platos precocinados: alimentos menos compactos	200 – 1500	3 – 18	Volver 1 – 2x, tapar
A 04	Verduras	200 – 1500	2,6 – 14	Volver 1 – 2x, tapar

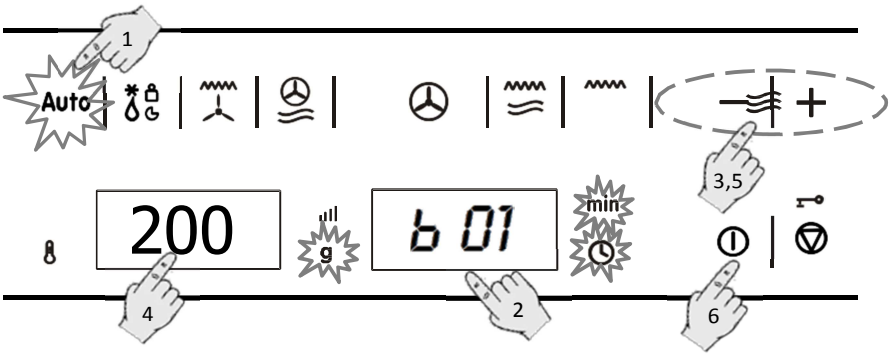
Notas importantes:

- Use siempre recipientes adecuados para microondas y una tapa o cubierta de forma a evitar la pérdida de líquidos.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el calentamiento, en especial cuando el horno emita una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación: turn.
- El tiempo requerido para calentar los alimentos depende de su temperatura inicial. Los alimentos sacados directamente del frigorífico tardan más tiempo a calentar que los alimentos que están a temperatura ambiente. Si la temperatura del alimento no se corresponde a la deseada, seleccione un peso mayor o menor la próxima vez que caliente el alimento.
- Después de calentar, remueva los alimentos y deje reposar durante algún tiempo para uniformizar la temperatura.
- **¡Atención!** Tras el calentamiento el recipiente puede estar muy caliente. Pese a que las microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden calentarse por transmisión de calor de los alimentos.

Funciones especiales

Función Especial F2: Cocinar

Utilizar esta función **para cocinar alimentos frescos**.



1. Presione **2 veces** la tecla de Función Especial "**Auto**". El indicador de la función parpadea.
2. Presione la tecla **Tipo de Alimento** (tiempo/duración) para cambiar el tipo de alimento. El indicador correspondiente parpadea.
3. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para cambiar el programa, ej: "b 01"(ver tabla abajo).
4. Presione la tecla de selección del **Peso** para cambiar el peso del alimento. El indicador correspondiente parpadea.
5. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar el peso deseado.
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la función Especial P3, con indicación de los rangos de peso, tiempos de funcionamiento y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
b 01	Patatas	200 – 1000	4 – 17	Volver 1 – 2x, tapar
b 02	Verduras	200 – 1000	4 – 15	Volver 1 – 2x, tapar
b 03	Arroz	200 – 500	13 – 20	
b 04	Pescado	200 – 1000	4 – 13	

Notas importantes:

- Use siempre recipientes adecuados para microondas y una tapa o cubierta de forma a evitar la pérdida de líquidos.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el calentamiento, en especial cuando el horno emita una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación: turn.
- **Atención!** Tras la cocción, el recipiente puede estar muy caliente. Pese a que las microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden calentarse por transmisión del calor de los alimentos.

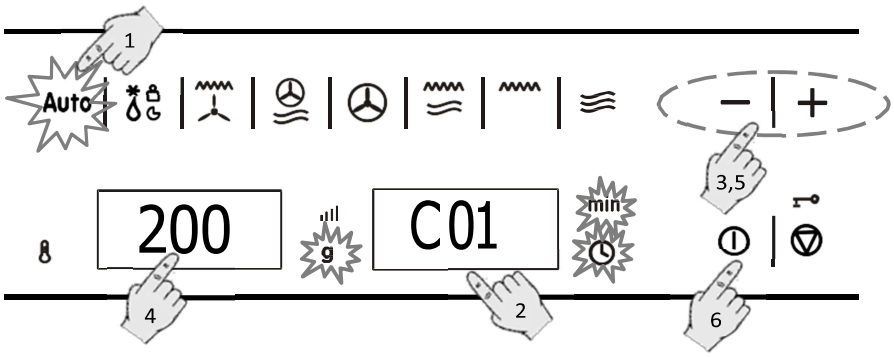
Instrucciones de preparación:

- Pescado – Añada 1 a 3 cucharas de sopa de agua o de zumo de limón.
- Arroz – Añada una cantidad de agua equivalente al doble de la cantidad de arroz.
- Patatas con piel – Use patatas del mismo tamaño. Lávelas y perfore la piel varias veces. Añada 1 a 3 cucharas de sopa de agua.
- Patatas sin piel y Verduras Frescas– Corte en trozos del mismo tamaño. Añada una cuchara de sopa de agua por cada 100 g de verduras y sal al gusto.

Funciones especiales

Función Especial F3: Descongelar y Gratinar

Utilizar esta función **para descongelar y gratinar varios tipos de alimentos**.



1. Presione 3 **veces** la tecla de Función Especial "**Auto**". El indicador de la función parpadea.
2. Presione la tecla **Tipo de Alimento** (tiempo/duración) para cambiar el tipo de alimento. El indicador correspondiente parpadea.
3. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para cambiar el programa, ej: "C 01"(ver tabla abajo).
4. Presione la tecla de selección del **Peso** para cambiar el peso del alimento. El indicador correspondiente parpadea.
5. Presione las teclas "**-**" y "**+**" para seleccionar el peso deseado.
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la función Especial P3, con indicación de los rangos de peso y tiempos de funcionamiento (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12	Parrilla
C 02	Precocinados	350 – 500	8 – 14	Volver 1x, tapar
C 03	Derivados de patata	200 – 450	10 – 12	Bandeja de cristal

Notas importantes:

- Utilice siempre vajilla apta para microondas y resistente al calor **(**por ejemplo moldes). El grill da lugar a temperaturas muy altas. Cuando use el programa C 02, coloque siempre una tapadera para evitar pérdida de líquidos.
- Dé la vuelta a los alimentos cuando el horno emite una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación turn.

Atención! Tras la cocción, el recipiente puede estar muy caliente. Aunque los microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden llegar a alcanzar altas temperaturas debido al calor emitido por la resistencia del grill.

Instrucciones de preparación:

- Pizza, congelada – Utilizar pizzas congeladas precocinadas y pizzas-baguete.
- Precocinados, congelados – Utilizar lasaña, canelones, souflé de gambas, todos congelados. Tapar siempre.
- Derivados de Patata, congelados – Las patatas fritas, las croquetas de patata y las patatas salteadas tienen que ser adecuadas para su preparación en el horno.

Durante el funcionamiento...

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando una vez la tecla **Start/Stop** o abriendo la puerta del horno.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas**.
- El grill se desactiva pero **mantiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!**
- El tiemporizador se para y el **pantalla** indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.
3. Cancelar el proceso, presionando la tecla **Start/Stop**.

Para retomar el proceso, cierre la puerta y presione la tecla **Start/Stop**.

Modificación de los parámetros

Los parámetros de funcionamiento (tiempo, peso, potencia, etc.) pueden ser cambiados durante el funcionamiento o cuando el proceso de cocción está interrumpido, procediendo de la siguiente forma:

1. Para cambiar el tiempo, gire el **Botón Rotativo** en cualquiera de los sentidos. El nuevel tiempo definido es asumido inmediatamente.
2. Para cambiar la potencia, presione la tecla de **Selección de Peso/Potencia**. El respectivo indicador empieza a parpadear. Cambie el parámetro girando el **Botón Rotativo** en cualquiera de los sentidos y valide presionando de nuevo la tecla de **Selección de Peso/Potencia**.

Cancelar una cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, presione la tecla **Start/Stop** durante 3 segundos.

A continuación, se emite una señal acústica y en el **pantalla** aparece la indicación de las horas.

Fin de una cocción

Al final del proceso se emiten 3 señales acústicas y en el pantalla aparece la indicación “**End**”.

Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla **Start/Stop**.

Descongelación

La siguiente tabla presenta, de un modo general, los diferentes tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observación
Trozos de carne, cerdo, ternera, buey	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1500	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2000	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	200	4-6	10-15	Dar la vuelta 1 x
	500	9-12	15-20	Dar la vuelta 2 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1000	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
Pollo pequeño	2500	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	300	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	800	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250	8-10	10-15	
Requesón	250	6-8	10-15	
Nata	250	7-8	10-15	

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar vueltas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con una hoja de aluminio. **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños trozos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para no secar demasiado.
10. Dé la vuelta a los alimentos, en el momento en que el horno emita una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación: turn.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en las funciones de descongelación, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

Cocinar con microondas

¡Atención! Lea atentamente el capítulo "Indicaciones de Seguridad" antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus** envases, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70℃** .
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.
- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que::
   - Doble de la cantidad » doble del tiempo
   - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta e presione otra vez el botón **Start**.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar a rodajas. Tapar
Bróculi	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champiñones	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Guisantes y zanahorias,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar en cubos o a rodajas. Tapar
Zanahorias congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales. Tapar
Pimiento	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar en pedazos o en rodajas. Tapar
Puerro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Col de Bruselas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Repollo	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	600	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

Cocinar con grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el horno.

Ponga la rejilla de modo que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el horno.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. **Mantenga los niños alejados.**
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.
4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten tiemporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. **Importante!** Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada Sardina/cabracho	800 6-8 unid.	18-24 15-20	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta y unte con condimentos.
Carne			
Salchicha	6-8 unid.	22-26	Pique una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 unid.	18-20	Volver 2 – 3x
Entrecot (aprox. 3 cm de espesura)	400	25-30	Una vez transcurrida la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Demás			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigile las tostadas.
Gratinar sandwiches	2 unid.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Coloque la rejilla en un recipiente para recibir el agua y la grasa. Los tiempos referidos son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, bien como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de gratinar, se pincela con aceite vegetal, especias y hierbas y se deja finalmente a marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de gratinar.

Las salchichas no revientan si las pincha anteriormente con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, dé la vuelta.

El grill es especialmente adecuado para confeccionar pedazos de carne y pescado finos. A los pedazos de carne finos sólo hay que dar la vuelta una vez, los más gruesos varias veces.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Microondas + Grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar rápidamente y, al mismo tiempo, dorar alimentos. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan simultáneamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	400	12-17	3-5
Patatas gratinadas	800	Forma baja	600	20-22	3-5
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	600	15-20	3-5
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	400	18-20	3-5
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200	Forma baja	400	10-15	3-5
Pollo	aprox. 1000	Recipiente bajo y ancho	400	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	400	2-4	3-5

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante más 5 ó 10 min. en la función grill.

Tenga en atención los tiempos de reposo y vuelve los pedazos.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no hay que calentar previamente).

Asar y cocer

Tablas y sugerencias – Preparación de carne y pasteles

Microondas / Aire caliente

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Temperatura ºC	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Lomo bajo	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente sin tapa, dar la vuelta 1x
Solomillo de cerdo/ Costillas o hueso Cerdo asado	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente sin tapa, dar la vuelta 1x
Pollo entero	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente sin tapa. Coloque la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta 1x.
Trozos de pollo	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente sin tapa. Coloque los pedazos con la piel, hacia abajo. Dar la vuelta 1X.
Ternera asada	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente con tapa, dar la vuelta 1-2x; después de darle vuelta, siga con la cocción sin tapa.
Carne de vaca asada	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente con tapa, dar la vuelta 1-2x

Microondas / Cocer

Alimento	Potencia (Watt)	Temperatura ° C	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pastel de chocolate/cereza	200	200	30	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de queso con fruta	400	180	40-45	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de manzana	200	185	40-45	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de queso con strudel	400	180	40-50	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 26 cm
Tarta de nueces	200	170	30-35	5-10	Plato rotativo, Molde agujereado

Asar y cocer

Consejos sobre cómo asar

Gire los pedazos de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar 20 minutos con el horno apagado y con la puerta cerrada. Así, el jugo de la carne se distribuirá mejor.
La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo de alimento y de su cantidad correspondiente.

Si en la tabla no se especifica el peso del asado, opte por lo especificado para el peso más bajo siguiente y aumente el tiempo.

Consejos sobre el recipiente

Compruebe que el recipiente cabe en el horno.

Los recipientes calientes de cristal han de colocarse sobre un paño de cocina seco. Si se colocaran sobre una superfície fría o mojada, el cristal podría agrietarse o partirse. Utilice unos agarradores para sacar el recipiente del horno

Importante

Durante el modo de funcionamiento Aire caliente/Microondas utilice siempre un trespiés pequeño colocándolo en el plato rotativo. Los moldes de resorte, los moldes bajos y los recipientes han de colocarse siempre en un trespiés.

Excepción: el molde agujereado debe colocarse directamente sobre el plato rotativo.

Cocer

Tablas y sugerencias – Cocer/ Aire caliente

Alimento	Recipiente	Nivel	Temperatura	Tiempo (Min.)
Pastel de nueces	Molde agujereado	Plato rotativo	160	50-60
Tarta de fruta	Molde de resorte Ø 28 cm	Plato rotativo, trespiés pequeño	160	55-60
Pastel inglés	Molde agujereado	Plato rotativo	160	55-65
Tartas saladas	Molde redondo de cristal	Plato rotativo, trespiés pequeño	190-200	40-60
Dulces simples (pão de ló)	Molde de resorte Ø 26 cm	Plato rotativo, trespiés pequeño	160	30-40
Tronco	Molde de cristal para pasteles	1	200	12-15
Dulce de cerezas	Molde de cristal para pasteles	1	180-190	40-50

Consejos sobre los moldes para pasteles

Los moldes más utilizados son los de metal de color oscuro. En caso de que utilice también el microondas, emplee moldes de cristal, porcelana o plástico para dulces, resistentes a temperaturas de hasta 250º C. Con este tipo de molde los dulces se queman menos.

Consejos sobre cómo cocinar pasteles

La temperatura y la cocción del pastel dependen de la calidad y de la cantidad de la masa. La primera vez elija una temperatura inferior y la vez siguiente, si fuera necesario, una temperatura más elevada. Con una temperatura inferior se consiguen resultados más uniformes. Coloque siempre el molde en el centro de la bandeja o sobre el plato rotativo.

Consejos para la cocción

Cómo comprobar si un pastel está cocinado
Introduzca un palito en la parte más alta del dulce. Si la masa no se queda pegada al palito, el dulce está cocinado.

El pastel ha quedado muy oscuro
La próxima vez seleccione una temperatura más baja y deje que el pastel hornee durante más tiempo.

El pastel está muy seco
Realice unos pequeños agujeros en el mismo con un palito. Luego, empápelo con un poco de zumo o con una bebida alcohólica. La próxima vez aumente la temperatura aproximadamente en 10º y reduzca el tiempo de cocción.

El pastel no se despega después de darle vuelta
Para que el pastel se despegue más fácilmente del molde, una vez horneado déjelo enfriar entre 5 a 10 minutos. Si aún no se despega, introduzca cuidadosamente un cuchillo entre el pastel y el molde. La próxima vez engrase bien el molde.

Consejos para ahorrar energía

Cuando se prepara más de un pastel, se aconseja introducirlos en el horno uno tras otro. El horno permanece aún caliente reduciendo así el tiempo de horneado del segundo pastel.
Utilice preferiblemente moldes oscuros, pintados o esmaltados de negro, puesto que absorben mejor el calor.
En caso de horneados más largos, se podrá apagar el horno 10 minutos antes del final y aprovechar el calor residual para terminar de hornear el pastel.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **agarrador.**

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Funciones Grill o Aire caliente

En el caso de las funciones Grill o Aire caliente la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300℃.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Funciones combinadas

En Funciones combinadas, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con hoja de aluminio pueden ser

colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (**distancia mínima de 3 cm**). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante: l**a hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – Vajilla

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación.

Modo de funcionamiento / Tipo de vajilla	Microondas		Grill / Aire caliente	Funciones combinadas
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2)				
Vidriado	sí	sí	no	no
No vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2)				
Resistente al calor hasta 100℃	sí	no	no	no
Resistente al calor hasta 250℃	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3)				
Film plástico para alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal				
Hoja de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios	sì	sì	sí	no

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del horno

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

¡Atención! El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida. En el caso de que no se mantenga debidamente limpio el horno microondas su superficie puede deteriorarse, **pudiendo reducirse la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa**.

¡Atención! La limpieza debe ser efectuada con el horno desconectado de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, elementos que rayen o objetos puntiagudos, pues pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a chorro de vapor.

Superficie frontal

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

En los hornos con frente de aluminio use un producto limpiacristales suave y un paño suave que no suelte hilos. Limpie en el sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

Evite la entrada de agua al interior del horno.

Interior del horno

Tras cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo porque así es más fácil retirar las salpicaduras y la comida pegada.

Para retirar la suciedad más difícil, use un producto de limpieza no agresivo. **No utilice sprays de horno ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

Mantenga la puerta y el frente del horno siempre bien limpios, de modo a asegurar un correcto funcionamiento.

Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.

Regularmente, retire el plato rotativo y el respectivo soporte y limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin el plato giratorio y el respectivo soporte.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre el plato rotativo y conecte el horno microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. El vapor liberado ablandará la suciedad, que será fácilmente limpiada con un paño suave.

Los olores desagradables (por ej., después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Añada unas gotas de zumo de limón o vinagre en una taza de agua. Introduzca una cuchara de café en la taza para evitar una ebullición retardada. Caliente el agua durante 2 a 3 minutos a potencia máxima de microondas.

Limpieza y Mantenimiento del horno

Techo del Horno

Si el techo del horno está sucio, puede bajarse el grill para facilitar la limpieza.

Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura.

Proceda de la siguiente forma:

1. Gire 180º el Soporte del Grill **(1)**.
2. Baje suavemente el Grill **(2)**. **No use una fuerza excesiva pues puede causar daños.**
3. Después de limpiar el techo coloque el Grill **(2)** en su sitio, repitiendo el procedimiento inverso.

AVISO IMPORTANTE: El soporte del grill **(1)** puede caerse al rodarlo. Si esto sucede, inserte el soporte del grill **(1)** en el orifício existente en el techo del horno y ruédelo 90º hasta la posición de soporte del grill **(2)**.

La Tapa de Mica (3) situada en el techo debe mantenerse siempre limpia. Los restos de alimentos acumulados en la tapa de mica pueden causar daños o provocar chispas.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.

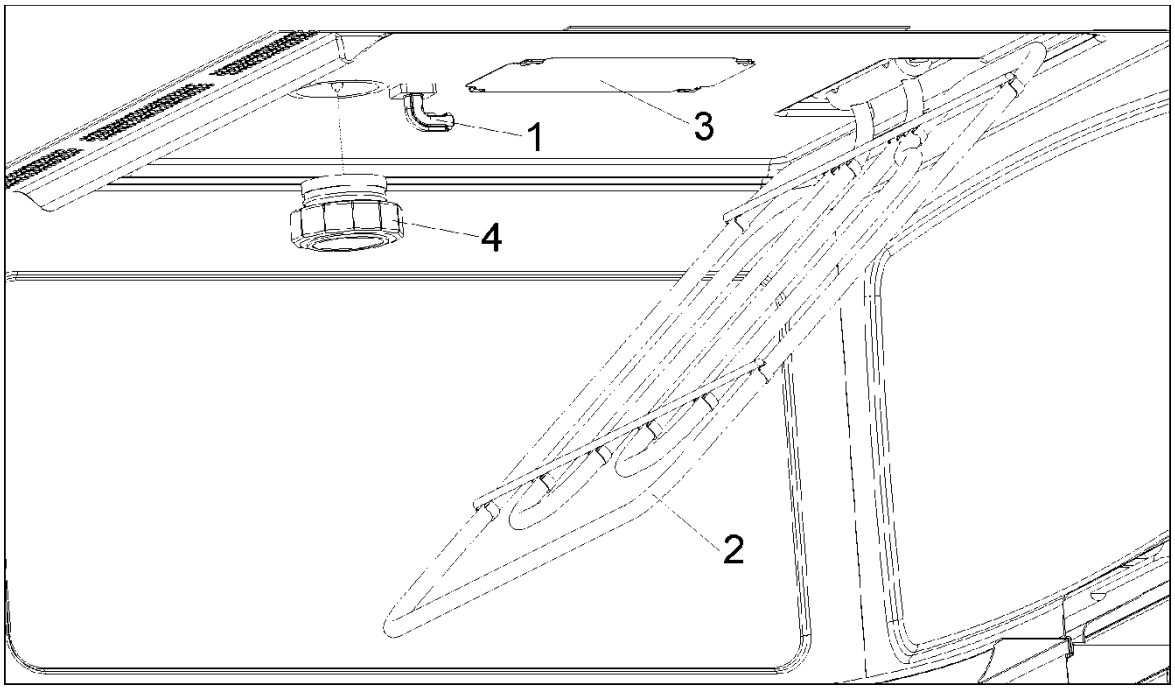
No retire la tapa de mica, para evitar cualquier riesgo.

La Tapa de Cristal de la Bombilla **(4)** está ubicada en el techo del horno y puede ser retirada fácilmente para limpieza. Para ello desenrósquela y límpiela con agua y detergente de lavavajillas.

Accesorios

Limpie los accesorios tras cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, ponga primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.

Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios. No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.



¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica.

- **¡El pantalla está apagado!** Comprobar si:

- La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).

- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas!** Comprobar si:

- El Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).

- **¡El horno no funciona!** Comprobar si:

- La clavija está correctamente conectada a la toma.

- El circuito de alimentación del horno está conectado.,

- La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.

- Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.

- **¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños!** Comprobar si:

- Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).

- La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.

- Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.

- **¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente!** Comprobar si:

- Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.

- Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.

- Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.

- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.

- **¡Se oye un ruido después de acabar un proceso!** Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.

- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.

Sustitución de la Bombilla

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.

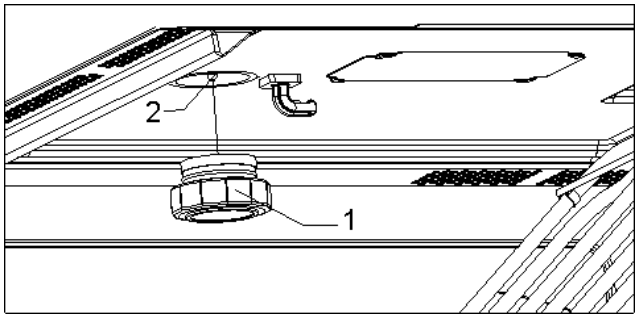
- Desenrosque y retire la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.

- Retire la bombilla de halógeno **(2)**. **¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**

- Coloque una nueva bombilla de halógeno de 12V / 10W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla.** Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.

- Enrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.

- Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.



Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC..... (ver placa de características)
- Potencia requerida ..... 3400 W
- Potencia del grill. ..... 1500 W
- Potencia del aire caliente ..... 1500 W
- Potencia de salida microondas..... 1000 W
- Frecuencia de microondas…..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (L×A×P)..... 595×455×542 mm
- Dimensiones de la cavidad (L×A×P)..... 420×210×390 mm
- Capacidad del horno. ..... 32 ltr
- Peso ..... 35 kg

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2002/96/CE referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire del cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

Comprobar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación**.**

Abra la puerta y retire todos los accesorios y el material de embalaje.

¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los trozos de alimentos causen daños al generador de microondas.

¡Atención! La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una película de protección. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Asegúrese de que el horno no está dañado. Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañadas. En caso de daños, contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

NO UTILICE EL HORNO si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o se ha caído. Contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o la parte trasera del horno, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.

Tras la instalación

El horno está equipado con un cable de alimentación y con una clavija para corriente monofásica.

En caso de conexión permanente, el horno debe ser instalado por un técnico cualificado. En este caso, la conexión debe hacerse a un circuito con un dispositivo de corte omnipolar con separación mínima de 3 mm entre contactos.

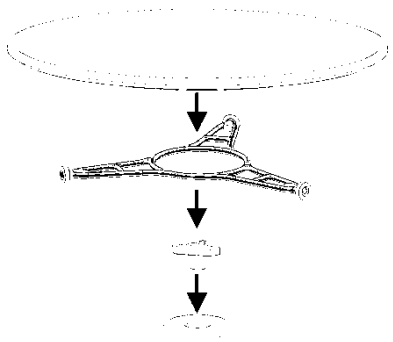
ATENCIÓN: EL HORNO TIENE QUE SER OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

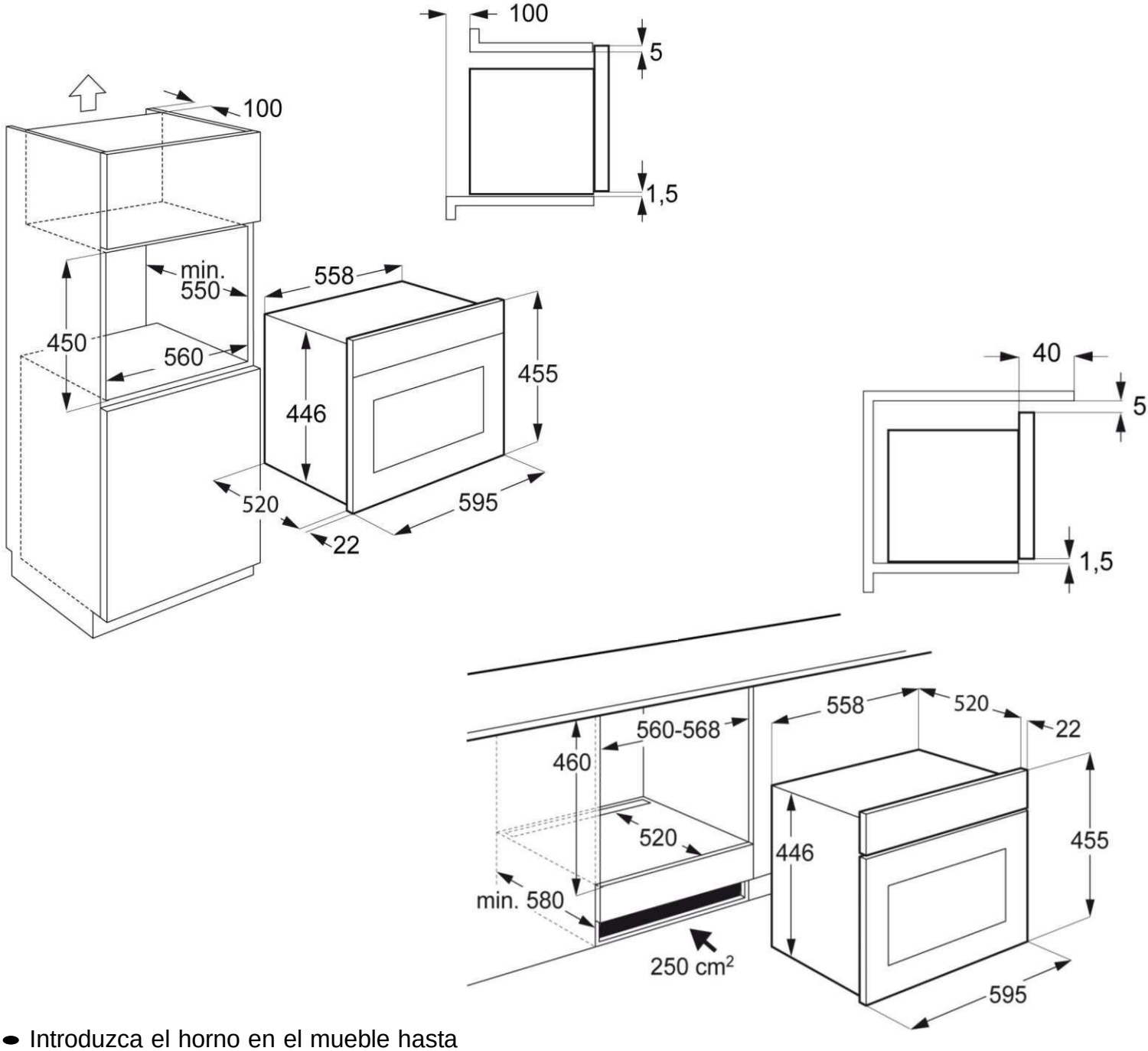
Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.

Encaje el Acoplamiento en el centro de la cavidad del horno y sobreponga el Anillo Rotativo y el Plato Rotativo, hasta que este encaje. Siempre que haga uso del microondas es necesario que, tanto el plato rotativo como los respectivos accesorios, estén en el interior y correctamente colocados. **El plato rotativo puede girar en ambos sentidos**.



Durante la instalación, seguir las dimensiones descritas al final del manual.

Dimensiones de Instalación



- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atraviese los 4 agujeros en el marco del horno.